

Hoja de datos N.º 15 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 6-202.15

(E) No se aplica el párrafo (D) de la sección 6-202.15:
(1) Si no hay insectos voladores u otras plagas debido a la ubicación del establecimiento, el clima u otra condición limitativa;
(2) Y el establecimiento desarrolla un plan de control de plagas para controlar la presencia de insectos voladores u otras plagas. La autoridad reguladora debe aprobar el plan de control de plagas antes de su implementación.^{Pf}

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los animales tienen organismos que causan enfermedades y pueden transmitir patógenos a los humanos a través de la contaminación directa o indirecta de los alimentos y de las superficies de contacto con alimentos. Los animales pueden depositar residuos líquidos o fecales, lo que crea la necesidad de monitorizar la actividad animal e implementar la limpieza frecuente y profunda. Los comedores al aire libre aumentan la probabilidad de que animales e insectos ingresen en el establecimiento. Un plan de control de plagas con procedimientos específicos sobre cómo monitorizar y responder ante actividad animal/de insectos es necesario para disminuir la contaminación de los alimentos. El plan debe incluir a una persona designada en momentos específicos para que monitorice y evalúe el comedor, la preparación de los alimentos y las áreas de almacenamiento de alimentos en busca de actividad animal o de insectos dentro de las instalaciones. Evitar que los animales/insectos ingresen al establecimiento es uno de los factores críticos para evitar que se produzca la contaminación de los alimentos y las enfermedades de origen alimentario en su establecimiento.

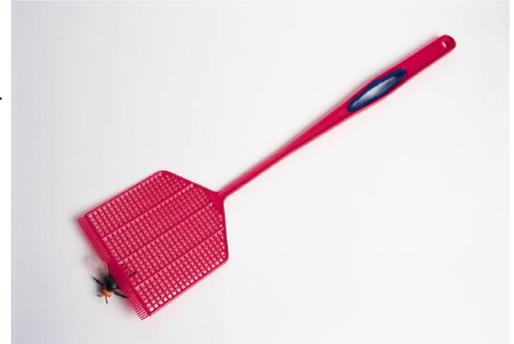
Planes de control de plagas

Los comedores al aire libre son populares durante los meses más cálidos. Anteriormente, se limitaban a mesas en aceras y patios; sin embargo, algunos restaurantes han colocado ventanas amplias y paredes que pueden abrirse al exterior. Si bien esto puede ser popular entre los clientes, presenta potenciales problemas para el operador por las plagas que, en algún punto, se volverán una realidad. En la Regla de higiene alimentaria 6-202.15 de Oregon, se permiten aperturas al exterior que estén protegidas por pantallas o cortinas de aire para evitar el ingreso de moscas, roedores, aves y otras plagas. Los establecimientos de servicio alimentario pueden proporcionar comedores al aire libre vía aperturas al exterior sin protección si el establecimiento tiene un plan de control de plagas aprobado por el departamento de salud local y si no hay insectos y roedores en las instalaciones. Cuando se encuentran plagas en las instalaciones, el operador debe tener la capacidad de cerrar todas las aperturas al exterior y tomar medidas para eliminar las plagas y cualquier alimento contaminado. El operador también debe tener la capacidad de limpiar e sanitizar todos los utensilios, equipos y cualquier otra superficie contaminada que entra en contacto con los alimentos.

Como operador del servicio alimentario, es su responsabilidad mantener sus instalaciones libres de plagas. Cuando detecte un problema, usted es responsable de resolverlo de inmediato. No espere al inspector sanitario para encontrar un problema de plaga.

Al crear el Plan de control de plagas, debe analizar lo siguiente:

- ¿Cómo protegeré los alimentos durante su preparación?
- ¿Con qué frecuencia evaluaré todas las áreas de preparación de alimentos y las áreas de almacenamiento de alimentos en busca de actividad de plagas?
- ¿Qué clase de cronograma de limpieza tendré para evitar la acumulación de restos de alimentos en todo el establecimiento?



¡Los matamoscas NO son un plan de control de plagas aprobado!

- ¿Qué hará cuando insectos voladores, aves o ratas ingresen al establecimiento?
- ¿Cómo inspeccionará el establecimiento en busca de plagas y con qué frecuencia?
- ¿A quién llamará para eliminar el problema?

Para obtener más información, visite el sitio web de la EPA en: <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>.